

**Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia na:
Organizację szkoleń dla uczniów
z Zespołu Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie
w ramach projektu
"Czas na ZAWODOWCA"
„współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego**

Nazwa szkolenia: Nowoczesne techniki kulinarne – wykorzystanie nowych technologii w sporządzaniu potraw

Miejsce przeprowadzenia szkolenia: Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie, ul. Władysława Andersa 30, 75-626 Koszalin, Zachodniopomorskie, Polska;

Liczba uczestników: 12 osób (uczniowie klasy IV technikum gastronomicznego);

Data i czas trwania kursu: 08-09.12.2018r., 16 h w godzinach od 10.00 do 18.00

Wymagania wobec Wykonawcy:

Osoba przeprowadzająca szkolenie powinna posiadać gruntowną wiedzę teoretyczną i praktyczną na temat przedstawianych zagadnień (zaświadczenia lub certyfikaty udziału w szkoleniach o tematyce kursu lub udziału w konkursach kulinarnych o zbliżonej tematyce).

Kurs powinien obejmować następujące zagadnienia - omówienie teoretyczne i praktyczne wykorzystanie:

- Piec konwekcyjno – parowy: gotowanie/ smażenie/pieczenie
- Szokówka: jej wykorzystanie: jej walory i praca w kuchni
- Pakowarka próżniowa: jak pakować i przechowywać produkty do późniejszego ich wykorzystania
- Technika sous-vide: omówienie i wykorzystanie cyrkulatora w przygotowaniu dań
- sferyczne ravioli,
- różny kawior,
- lizaki molekularne,
- technika wędzenia,
- pianki,
- gotowanie w azocie,
- kwiaty jadalne,
- zagęszczanie,
- żelowanie,
- syfony

Część praktyczna powinna składać się z przygotowania gotowych dań (przykładowego menu składającego się z około 12 dań) z wykorzystaniem poznanych wcześniej technik kuchni molekularnej, zarówno bezmięśnych jak i z wykorzystaniem mięsa. Wykonawca może również zaproponować dodatkowe swoje własne zagadnienia które zrealizuje w trakcie szkolenia.

Wszystkie surowce i materiały pomocnicze (worki do pakowania próżniowego, wióry do wędzarki, naboje do syfonu, tekstury itp.) do przeprowadzenia szkolenia zapewnia Wykonawca. Istnieje możliwość ich wcześniejszego zakupu przez Wykonawcę (w porozumieniu z szkolnym koordynatorem projektu) i zmagazynowania w szkole do czasu odbycia szkolenia.) Wszystkie

surowce zakupione na potrzeby przeprowadzenia niniejszego szkolenia, które zostaną niewykorzystane w trakcie jego trwania pozostają w szkole.

Każdy z uczniów powinien otrzymać publikację (dostaną na rynku lub specjalnie przygotowaną w formie materiałów szkoleniowych), która zawierała będzie treści merytoryczne wraz z kolorowymi ilustracjami i instrukcjami zarówno w formie opisu jak i fotograficznego przebiegu czynności. Publikacja powinna być w języku polskim.

W trakcie szkolenia uczniowie pracują w zespołach składających się z dwóch osób (6 zespołów). Dla każdego zespołu Wykonawca zapewnia zestaw receptur z normatywem surowcowym oraz opisem przebiegu wykonywanych dań. Każdy z zespołów powinien samodzielnie wykonać wszystkie zaproponowane przez Wykonawcę w menu dania.

Wykonawca musi posiadać uprawnienia do wydania uczestnikom szkolenia zaświadczenia ukończenia szkolenia zgodnie z drukiem MEN (Rozp. MEN z dnia 11 stycznia 2012 w sprawie kształcenia ustawicznego (...) Dz.U. z 2014 poz. 622). Każdy z uczestników powinien otrzymać potwierdzenie odbycia szkolenia z logotypem projektu w języku polskim. Na odwrocie zaświadczenia / certyfikatu powinno znaleźć się wyszczególnienie treści szkoleniowych.

Szkoła dysponuje pracownią wyposażoną w osiem stołów stalowych o powierzchni roboczej - 140X70 cm przy których pracować będzie po dwóch uczniów. Do każdego stołu przynależy zlewozmywak z dostępem do ciepłej i zimnej wody oraz ociekacz a także kuchenka elektryczna wraz z piekarnikiem. Pracownia wyposażona jest również w drobny sprzęt gastronomiczny, który może być używany bez ograniczeń podczas przebiegu kursu. Po zakończonym kursie uczniowie będą zobowiązani do uporządkowania po sobie stanowisk pracy. Możliwa jest również projekcja przygotowanych materiałów w formie multimedialnej z użyciem komputera i rzutnika bez ograniczeń. Szkoła udostępnia wyżej wymienione pomieszczenia, sprzęt i media nieodpłatnie Wykonawcy na potrzeby przeprowadzenia szkolenia. Wykonawca może również korzystać z własnego sprzętu. Zamawiający nie pokrywa kosztów ewentualnego jego uszkodzenia, które nastąpi w trakcie szkolenia.

Charakterystyka dostępnego dla celów tego szkolenia specjalistycznego sprzętu w pracowni:

- Wędzarka-aromatyzator – super aladin;
- Pokrywa szklana z korkiem do wędzenia śr. 19 cm;
- Pokrywa do GN 1/1 z korkiem umożliwiającą aromatyzowanie;
- Macaron kit;
- Spagetti kit
- Urządzenie do kawioru Caviar box
- Mieszalnik do tekstur próżniowy
- [Piec konwekcyjno-parowy 7xGN1/1 ChefTop Mind.Maps plus 11,7 kW Schładzarko-zamrażarka szokowa 7x GN 1/1](#)
- [Cyrkulator do gotowania sous-vide 1,5kW](#)
- [Pakowarka próżniowa komorowa](#)
- [Syfon iSi Cream Profi Whip PLUS 0,5l](#)

Podczas szkolenia w pracowni będzie obecny koordynator projektu – opiekun grupy uczniów. Wykonawca zobowiązany jest przeszkolić opiekuna wraz z grupą uczniów oraz przygotować bezpłatnie jeden zestaw materiałów szkoleniowych/publikacje oraz certyfikat/zaświadczenie uczestnictwa w kursie.

Koszt szkolenia dla jednej osoby nie może być wyższy niż 700 zł.